

Quatre-quarts aux pommes



Ingrédients nécessaires

fécule de maïs : 100g
sucre vanillé : 2 sachet(s)
pomme : 1
beurre : 100g
sucre blanc : 100g
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2
levure chimique : 2cc

Préambule

Un quatre-quarts est un gâteau breton très connu. Voici une variante de la recette de base, avec des pommes.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 150°C.

Puis, mets dans un grand récipient la fécule de maïs, le sucre vanillé, la levure, la pincée de sel, les œufs et le beurre. Laisse le beurre ramollir pendant 5 à 10 minutes.



Etape 2

Mélange tous tes ingrédients à l'aide d'un batteur électrique pendant 1 minute environ.



Etape 3

Epluche la pomme et coupe-la en petits morceaux avant de la disposer au fond d'un moule qui passe au four.



Etape 4

Verse la pâte à gâteau par-dessus les morceaux de pomme.



Etape 5

Demande à un adulte de faire cuire ton gâteau pendant 30 minutes à 150°C, puis de le démouler.



Etape 6

Laisse le gâteau refroidir. Tu peux le servir avec une boule de glace vanille. Bonne dégustation !

